

INFORMATIONS GENERALES

- Pour l'élaboration des bases Crémant, il est souhaitable de contrôler la maturation début de semaine prochaine.
- Nous vous rappelons que les contrôles de maturation sont obligatoires dans les cahiers des charges des ODG.

CONTRÔLE DE MATURATION

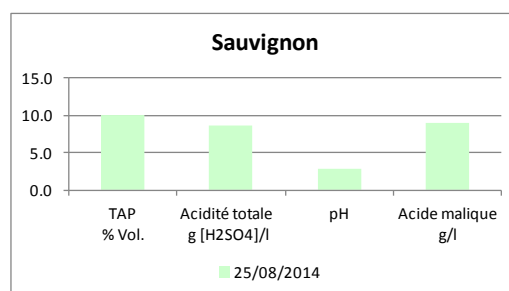
A ce jour, dans la majorité des parcelles, les grappes sont très compactes. on observe quelques foyers actifs de botrytis dus à des baies éclatées. La fréquence et l'intensité des attaques restent faibles (1 tous les 3 pieds à 1 tous les 15 pieds).

A la dégustation, la majorité des baies révèlent des arômes végétaux et une sensation acide causée par une teneur en acide malique élevée. Cependant, les baies les plus aromatiques laissent présager un millésime qualitatif.

2014 sera un millésime tardif. Le soin apporté au feuillage, ainsi que les opérations favorisant la maturation (effeuillage, éclaircissage, traitement anti-botrytis,...) seront déterminants pour l'obtention d'un produit de grande qualité.

Il est encore trop tôt pour déterminer précisément une date probable de récolte du fait de l'hétérogénéité des stades de maturation des baies.

CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale g [H2SO4]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 baies	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation
Sauvignon	ST CIERS	10.1	8.6	2.89	8.8	179	7.6	144	-6.3
	ST SAVIN - BLAYE	10.5	7.8	2.88	7.6	164	7.9	115	-2.5
	BOURG	8.4	10.7	2.80	12.0	155	8.3	151	-17
	Moyenne	10.0	8.7	2.87	8.9	171	7.8	137	-6.7
	Min	8.4	7.3	2.8	7.1	148	7.1	84	-17
	Max	11.1	10.7	2.92	12.0	185	8.4	165	-1



L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.